

las, salsas etc.  
s de 3/4, asegúrese de que la tapadera está  
a la batidora durante 15-45 segundos.

as frutas blandas, por ej. las fresas, tomates y

a la mitad y conecte. Pare la máquina para  
otra vez en las hojas si es necesario.

**Espesas**  
fer, patés, mezclas cremosas y sabrosas etc.  
a la mitad y conecte. Pare la máquina para  
la otra vez en las hojas si es necesario. Si la  
a es muy dificultosa, añada un poco más de

, ponga todos los ingredientes exceptuando el  
quite el tapón de llenado y con el motor en  
ente el aceite vertiéndolo en forma continua.

d no recomendamos el batido de líquidos muy  
asegurar una larga vida de servicio de su  
do rápidamente especialmente al usar  
atidora funciona con velocidades tan altas que  
reparan antes de transcurrido un minuto. Debe  
rolongada o un uso repetido de la batidora,  
preparan ingredientes secos o pequeñas  
conecte, espere a que hayan cesado de girar  
r la batidora. La batidora no es adecuada para  
de almacenaje, por lo cual no han de dejarse  
recipiente antes de hacer su preparación y  
amente después de ésta.

ipada con un recipiente de plástico, hay varias  
avo, eneldo y comino cuyos granos no deben  
ra.

la Base o Cubo de Hojas de la Base en el  
cubilete esté en posición. Ni haga el desmontaje  
el equipo completo del aparato.  
el aparato esté desconectado antes de montar o

gua caliente y hágala funcionar con velocidad 2  
s.

sensamble la batidora y enjuague las piezas  
en agua templada (no hirviendo), y séquelas.  
atidora para prepararla para uso. No deje la base  
el agua para que se empape, ni deje que la base  
la del cubilete. Tenga cuidado al manipular las  
afiladas.

orden de alimentación eléctrica de este aparato:  
técnico de reparaciones Kenwood autorizado,  
herramientas de especialista.

io a quién compró su aparato.

itet  
máste du kontrollera att nätspänningen stämmer  
å apparatens märkplåt.

er rádiostörningskraven i EG-direktiv 82/499/EEC.

## GA SÄKERHETSREGLER

elektriska apparater skall grundläggande  
n nedanstående, följäs:

över hallet under locket. När det inte går att bearbeta mer körmer man  
bägaren och börjar om på nytt. Fyll inte bägaren med torra ingredienser  
innan den slås på.

### Mixning av vätskor

t ex soppa, smet, säs m m.

Fyll bägaren till högst 3/4-delar. Kontrollera att locket sitter på ordentligt.  
Kör mixern i 15-45 sekunder.

### Puréer

Mjuka livsmedel, som t ex jordgubbar och tomater och kokt frukt kan  
mixas utan vatten.

Fyll bägaren till hälften och slå på mixern. Stäng av apparaten och  
skrapa tillbaks blandningen till knivarna om det behövs.

### Mixning av tjockare blandningar

t ex bredbara pålägg, patéer, dipsåser m m.

Fyll bägaren till hälften och slå på mixern. Stäng av apparaten och  
skrapa tillbaks blandningen till knivarna om det behövs. Tillsätt  
ytterligare litet vätska om blandningen är svårbehandad.

### Majonnäs

Vid beredning av majonnäs håller man alla ingredienser utom oljan i  
mixern. Tag av påfyllningslocket och tillsätt oljan i en jämn stråle med  
motorn igång.

### VIKTIG ANMÄRKNING

Av säkerhetsskäl rekommenderar vi inte blandning av mycket varma  
vätskor. Förläng apparatens livslängd genom att alltid slå av den så fort  
som möjligt, speciellt vid bearbetning av torra ingredienser. Mixern  
arbetar med så pass hög hastighet att alla matvaror är färdigbearbetade  
inom en minut. Längre körtider och upprepade körningar skall undvikas,  
speciellt vid bearbetning av torra ingredienser eller små kvantiteter. När  
apparaten slås av skall man vänta tills bladen har stannat innan man tar  
av mixern. Mixern lämpar sig inte som förvaringskärl. Ingredienserna  
skall därför inte lämnas i bägaren före bearbetning och skall tömmas ur  
den direkt efteråt.

Om mixerbägaren är av plast kan olika kryddor, såsom kryddnejlikor, dill  
och kummin påverka plasten på ett negativt sätt. Dessa kryddor skall  
därför undvikas.

### WARNING

1. Sätt aldrig basen eller skärbladsdelen på motorenheten utan att  
bägaren är på, och plocka inte isär den innan hela enheten  
monterats bort från motorenheten.
2. Se till att motorenheten är avstängd innan du monterar på och av  
mixern.

## Rengöring

Fyll bägaren med vatten och kör motorn på högsta hastighet i 20-30  
sekunder.

Alternativt kan mixern demonteras och delarna diskas i varmt (inte  
kokande) vatten och torkas. Montera den igen klar för användning. Ställ  
inte basen eller skärbladsdelen i blöt och låt inte basen ligga i blöt med  
vatten i bägaren. Var försiktig, för skärbladen är mycket vassa.

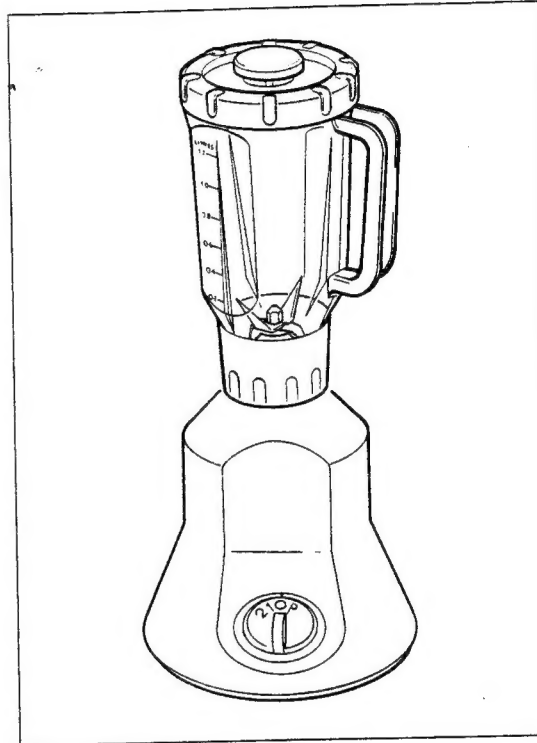
## Service

Anm.: Om apparatens nätsladd skadas får den endast bytas ut av  
reparatör från Kenwood, eftersom specialverktyg erfordras för detta.

Kontakta inköpsstället.

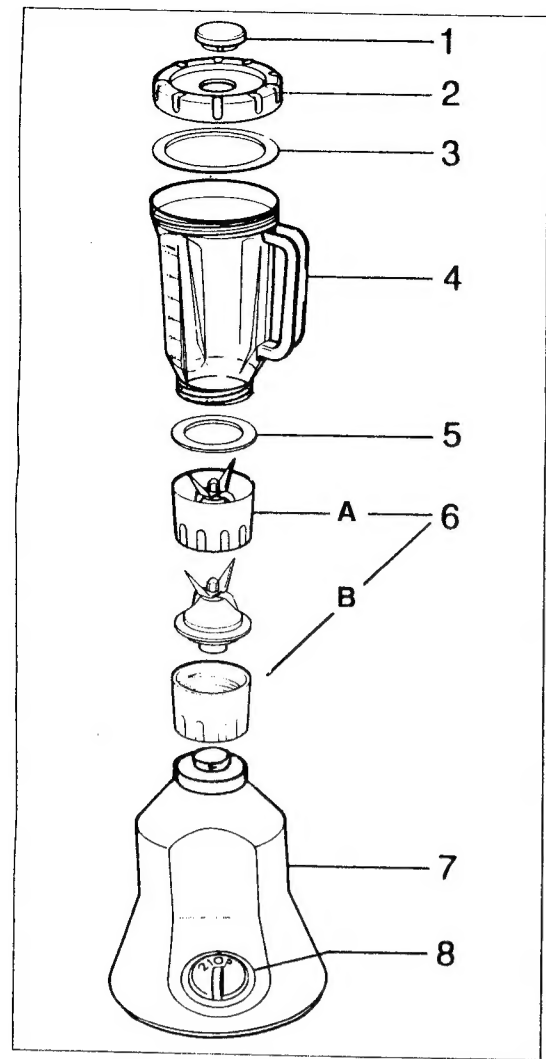
# KENWOOD

## BL9081



**KENWOOD** LIMITED  
New Lane • Havant • Hants • PO9 2NH

86398/1  
ENGLISH  
DANISH  
DUTCH  
FINNISH  
FRENCH  
GERMAN  
ITALIAN  
SPANISH  
SWEDISH



**D** **STROMANSCHLUSS**  
Bevor Sie das Gerät einschalten, überprüfen Sie bitte, ob die Spannung Ihrer Stromquelle mit der auf dem Typenschild des Geräts angegeben übereinstimmt.

Dieses Gerät ist funktentstört nach EG-Richtlinie 82/499/EWG.

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**  
Bei der Benutzung von elektrischen Geräten sollten Sie einige grundsätzliche Sicherheitsvorschriften wie die folgenden stets beachten:

1. Lesen Sie sämtliche Anweisungen sorgfältig durch.
2. Tauchen Sie Motorblock, Kabel oder Stecker nicht in Wasser.
3. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Gerät oder Kabel sichtbar beschädigt sind.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht zu einem anderen als dem vorgesehenen Zweck.
5. Stellen Sie Motorblock oder Mixbecher nicht auf heiße oder nasse Flächen.
6. Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch oder Arbeitsplatte hängen.
7. Für die Verwendung von Zubehörschaltern, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann keine Haftung übernommen werden.
8. Halten Sie den Messereinsatz von Kindern fern. Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe benutzt wird.
9. Vorsicht! Die Messer sind sehr scharf, deshalb ist bei Gebrauch und Reinigung besondere Vorsicht geboten.
10. Halten Sie Ihre Hände oder Küchenwerkzeug während des Mixvorgangs nicht in den Mixbecher.
11. Ziehen Sie nach Gebrauch, bevor Sie Zusatzteile anbringen oder entfernen und vor der Reinigung den Netzstecker.
12. Vermeiden Sie die Berührung von sich bewegenden Teilen.
13. Achten Sie stets darauf, daß der Deckel fest sitzt, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
14. Stellen Sie sicher, daß das Gerät nach Gebrauch stets ausgeschaltet ist, und vergewissern Sie sich, daß der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät auseinandernehmen.
15. Geräte, die für Gewerbe- und gewerbliche Zwecke verwendet werden, sollten regelmäßig überprüft und gewartet werden.

**BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNG GUT AUF**

**Lernen Sie Ihren Mixer kennen**

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 1. Verschlusskappe für Einfüllöffnung | 5. Bodendichtung                         |
| 2. Deckel                             | 6. Bodenteil für Mixbecher (siehe unten) |
| 3. Deckeldichtung                     | 7. Motorblock                            |
| 4. Mixbecher                          | 8. Bedienungsschalter                    |

Das Bodenteil Ihres Mixers besteht entweder aus einem festangebrachten Messereinsatz (Abb. A) oder aus einem abnehmbaren Messereinsatz mit Nabe und festangebrachter Feder (Abb. B).

**Zusammensetzen Ihres Kenwood Mixers**

**Bodenteil A:** Legen Sie die Bodendichtung in das Bodenteil **Bodenteil B:** Legen Sie die Bodendichtung in die Vertiefung des Messereinsatzes, und vergewissern Sie sich, daß sie ordnungsgemäß angebracht ist. Setzen Sie dann den Messereinsatz zusammen mit der soeben angebrachten Bodendichtung in das Bodenteil.

Schrauben Sie den Mixbecher im Uhrzeigersinn in das Bodenteil. Vergewissern Sie sich, daß die Deckeldichtung ordnungsgemäß in der Vertiefung im Deckel sitzt, setzen Sie dann die Verschlusskappe auf. Beim Mixbecher aus Glas oder Plastik, setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher, indem Sie ihn durch eine Drehung in Uhrzeigersinn verriegeln. Beim Mixbecher aus rostfreiem Edelstahl, der mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet ist, setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher, indem Sie ihn einfach fest nach unten drücken.

Setzen Sie den Mixbecher so auf den Motorblock, daß die Halter am Mixersockel in die dafür vorgesehenen Schlitze greifen. Drehen Sie den Mixbecher in Uhrzeigersinn, bis er in der richtigen Position einrastet. Zum Abnehmen des Mixbechers drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn.

**Hinweis:** Damit sichergestellt ist, daß aus dem Mixerbodenteil keine Flüssigkeit ausläuft, fassen Sie den Griff und drehen den zusammengesetzten Mixaufsatz auf dem Motorblock noch einmal fest. Der Mixbecher läßt sich nach Gebrauch auf dieselbe Weise wieder lösen, aber vergewissern Sie sich stets, daß sich keine Nahrungsmittel mehr im Mixbecher befinden! Belassen Sie das Bodenteil des Mixbechers nicht auf dem Motorblock. Ein Anfeuchten der Bodendichtung kann dazu beitragen, ein in seltenen Fällen vorkommendes Auslaufen von Flüssigkeit am Boden zu verhindern.

Zum Auswaschen und Einarbeiten Ihres Mixers sollten Sie ihn mit warmen Wasser füllen und bei höchster Geschwindigkeit für 20 bis 30 Sekunden laufen lassen. Nehmen Sie den Mixbecher anschließend vom Motorblock, gießen Sie das Wasser aus, und trocknen Sie den Mixbecher ab. Nun ist Ihr Mixer betriebsbereit.

Das maximale Fassungsvermögen vom Mixbecher aus Glas bzw. Plastik beträgt 1,2 l. Der Mixbecher aus Edelstahl - sofern Ihr Mixer

**Bedienung**

Ihr Mixer hat 2 Geschwindigkeitsstufen und einen Momentbetrieb. Verwenden Sie Geschwindigkeitsstufe 1 zum leichten Mixen, z.B. von dünnflüssigem Teig, Milchshakes oder Rühreieren, und Geschwindigkeitsstufe 2 für dickflüssigere Mischungen wie Suppen, Pasteten oder Mayonnaise. Drehen Sie den Schalter auf Momentbetrieb, wenn Sie nur einen kurzen Stromimpuls wünschen. Der Mixer arbeitet, solange Sie den Schalter in der Position für Momentbetrieb halten.

**Verarbeitung von trockenen Zutaten**  
z.B. Herstellung von Semmelbröseln, Hacken von Nüssen usw.  
Entfernen Sie die Verschlusskappe vom Deckel, und schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, die durch die Deckelöffnung passen. Stellen Sie das Gerät an, und lassen Sie die Lebensmittelstücke durch die Deckelöffnung nach und nach auf die sich drehenden Messer fallen. Warten Sie mit der Zugabe des nächsten Stücks, bis das vorangegangene verarbeitet ist. Halten Sie während des Verarbeitungsvorgangs die Deckelöffnung mit der Hand zu. Leeren Sie den Mixbecher aus, wenn sich keine weiteren Lebensmittelstücke mehr verarbeiten lassen, und beginnen Sie den Arbeitsvorgang von neuem. Füllen Sie den Mixer, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen, nicht mit trockenen Zutaten.

**Mixen von Flüssigkeiten**  
z.B. Suppen, dünnflüssiger Teig, Saucen usw.  
Geben Sie immer nur soviel Flüssigkeit in den Mixbecher, daß dieser 3/4 voll ist, und achten Sie darauf, daß der Deckel fest auf dem Becher sitzt. Stellen Sie das Gerät für 15-45 Sekunden an.

**Püree**  
Weiche Obst- und Gemüsesorten (z.B. Erdbeeren oder Tomaten) und gekochte harte Obst- und Gemüsesorten lassen sich ohne die Zugabe von Wasser verarbeiten. Füllen Sie den Mixbecher bis zur Hälfte, und stellen Sie das Gerät an. Unterbrechen Sie gegebenenfalls den Arbeitsvorgang, um die Mischung wieder auf die Messer zu bringen.

**Mixen von dickflüssigen Mischungen**  
z.B. Aufstriche, Pasteten, Dips usw.  
Füllen Sie den Mixbecher zur Hälfte, und stellen Sie das Gerät an. Unterbrechen Sie gegebenenfalls den Arbeitsvorgang, um die Mischung wieder auf die Messer zu bringen. Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu, wenn sich die Mischung sehr schwer verarbeiten lassen sollte.

**Mayonaise**  
Geben Sie zur Herstellung von Mayonaise alle Zutaten bis auf das Speiseöl in den Mixbecher. Nehmen Sie die Verschlusskappe vom Deckel und geben Sie das Speiseöl bei laufendem Motor nach und nach in einem dünnen Strahl hinzu.

**WICHTIGER HINWEIS**  
Aus Sicherheitsgründen raten wir davon ab, sehr heiße Flüssigkeiten mit dem Mixer zu verarbeiten. Sie können zur Verlängerung der Lebensdauer Ihres Mixers beitragen, wenn Sie das Gerät sofort nach Gebrauch - insbesondere bei der Verarbeitung von trockenen Zutaten - abschalten. Der Mixer läuft mit einer so hohen Geschwindigkeit, daß alle Nahrungsmittel innerhalb von einer Minute verarbeitet sind. Längerer Dauerbetrieb sollte vermieden werden, insbesondere wenn Sie trockene Zutaten verarbeiten. Warten Sie, bevor Sie den Mixaufsatz nach dem Ausschalten abnehmen, bis sich die Messer nicht mehr drehen. Der Mixer eignet sich nicht als Behälter zur Aufbewahrung von Nahrungsmitteln, daher sollten die Zutaten vor der Verarbeitung nicht im Aufsatz stehen gelassen werden, und der Mixaufsatz sollte nach der Verarbeitung sofort entfernt werden. Wenn Ihr Gerät mit einem Mixbecher aus Plastik ausgestattet ist, sollte Sie bestimmte Kräutertypen wie Nelken, Dill und Kreuzkümmel nicht verarbeiten, da diese sich nachteilig auf das Material des Mixbechers auswirken.

- VORSICHT:**
1. Setzen Sie das Bodenteil oder den Messereinsatz niemals ohne den Mixbecher auf das Gerät, und nehmen Sie die Mixaufsatzeinheit vor dem Auseinanderbau stets vollständig vom Motorblock, bauen Sie den Mixaufsatz niemals auf dem Motorblock auseinander.
  2. Stellen Sie stets sicher, daß das Gerät ausgestellt ist, bevor Sie den Mixaufsatz anbringen oder entfernen.

**Reinigung**

Füllen Sie den Mixer mit heißem Wasser, und lassen Sie ihn 20 - 30 Sekunden laufen. Oder nehmen Sie den Mixaufsatz auseinander und spülen Sie die Teile, bis auf das Bodenteil, in warmem (nicht in kochendem) Wasser, und trocknen Sie die Teile. Weichen Sie Bodenteil oder Messereinsatz nicht in Wasser ein, und lassen Sie kein Wasser zum Einweichen im Mixaufsatz stehen. Bei der Reinigung der Messer ist Vorsicht geboten, sie sind sehr scharf!

**Wartung**

Wenn das Kabel dieses Geräts beschädigt ist, sollte es nur von einem autorisierten Kenwood-Reparaturbetrieb ersetzt werden, da dazu besondere Werkzeuge erforderlich sind.

Bitte wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

Falls Ihr Gerät eine Reparatur benötigt, senden Sie es bitte an folgende Adresse:

Kenwood Elektrogeräte GMBH  
Dornhofstrasse 18  
63263 Neu-Isenburg  
Telefon: 06102 71510  
Telefax: 06102 715110

**Collegamento alla rete elettrica**

Prima di accendere assicurarsi che il collegamento della vostra rete elettrica corrisponda a quello indicato sulla targhetta dei dati di funzionamento.

Il presente elettrodomestico è conforme alle norme sul radiodisturbo di cui alla Direttiva della Comunità Economica Europea 82/499/CEE.

**IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA**

Durante l'uso di elettrodomestici osservare sempre le precauzioni di sicurezza basilari, incluse le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non immergere la base-motore, il cavo elettrico o la spina in acqua.
3. Non usare l'elettrodomestico nel caso ci siano danni visibili ad esso o al cavo di alimentazione.
4. Non usare l'elettrodomestico per scopi diversi da quello per cui è stato concepito.
5. Non porre la base-motore o il calice su superfici calde o umide.
6. Non lasciare penzolare il cavo di alimentazione dall'orlo del tavolo o della superficie di lavoro.
7. L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal fabbricante può causare incendio, scosse elettriche o ferite.
8. Mantenere il gruppo lame ben fuori dalla portata di bambini e sorvegliare strettamente quando vengono usati elettrodomestici in loro vicinanza.
9. Attenzione: le lame sono affilate, maneggiarle con precauzione sia durante l'uso che durante la pulizia.
10. Tenere gli utensili e le mani fuori dal calice durante il funzionamento.
11. Scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione elettrica quando non viene usato, prima di montare o smontare le parti e prima di pulirlo.
12. Evitare di toccare parti in movimento.
13. Assicurarsi sempre che il coperchio sia ben chiuso prima di accendere il motore.
14. Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento dopo ogni uso e che il motore si sia completamente fermato prima di smontarlo.
15. Gli elettrodomestici che vengono usati in posti di lavoro dovrebbero essere collaudati ed ispezionati regolarmente.

**CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI**

**Conoscere il vostro Frullatore**

- |                                  |                               |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Tappo apertura di riempimento | 5. Guarnizione base           |
| 2. Coperchio                     | 6. Base calice (vedere sotto) |
| 3. Guarnizione coperchio         | 7. Unità motrice              |
| 4. Calice                        | 8. Controllo velocità         |

gruppo-lame fisso (fig. A) o da un gruppo mozzo-lame smontabile con una base separata contenente una molla fissa (fig. B).

**Montaggio e Preparazione**

Base A - Porre la guarnizione nella base  
Base B - Porre la guarnizione nella scanalatura del gruppo mozzo-lame, verificando che sia montata correttamente. Porre il gruppo mozzo-lame completo di guarnizione nella base.

Avvitare il calice nella base in senso orario. Assicurarsi che la guarnizione del coperchio sia montata correttamente nella scanalatura di quest'ultimo, quindi porre il tappo dell'apertura di riempimento. Per calici di plastica o di vetro chiudere il coperchio girandolo in senso orario; per calici in acciaio inossidabile, dotati di protezione di sicurezza, basta spingerlo fermamente in giù.

Porre il frullatore sull'unità motrice inserendo le apposite alette della base nelle fessure corrispondenti e ruotandolo in senso orario finché non si innesta nella sua sede. Ruotarlo in senso antiorario per smontarlo.

**Nota**  
Per assicurarsi che non ci siano perdite dalla base del frullatore, afferrare il manico e ruotare il frullatore mentre è montato sull'unità motrice. Dopo l'uso il calice può essere allentato nella stessa maniera, ma prima controllare sempre che sia stato svuotato del contenuto. Non lasciare la base del frullatore sull'unità motrice. Inumidire la guarnizione della base può essere d'aiuto per prevenire perdite nel caso improbabile che si verificassero.

Per lavare e "rodare" il vostro frullatore, riempirlo con acqua tiepida e farlo entrare in funzione alla velocità massima per 20-30 secondi. Quindi toglierlo dall'unità motrice, svuotarlo dell'acqua ed asciugarlo. Adesso il vostro frullatore è pronto per essere usato.

I frullatori forniti di calice in vetro o plastica hanno una capacità massima di 1,2 litri, mentre quelli forniti di calice in acciaio inossidabile possono contenere fino a 1,5 litri massimo.

**Uso del vostro Frullatore Kenwood**

Il vostro frullatore Kenwood è dotato di due velocità e di funzionamento ad intermittenza. Usare la velocità 1 per frullare leggermente come per sbattere, fare frullati al latte e uova strapazzate; usare la velocità 2 per frullare più a fondo come per zuppe, paté e maionese. Selezionare l'intermittenza quando è necessaria un'azione ad impulsi. L'intermittenza opererà per tutto il tempo in cui il controllo viene mantenuto nella posizione relativa.

**Trattamento di ingredienti secchi**  
come per fare pangrattato, tritare noci ecc.

Togliere il tappo dall'apertura di riempimento e tagliare il cibo in pezzi della grandezza adatta per passarci attraverso. Accendere l'elettrodomestico e far cadere il cibo sulle lame ruotanti. Aspettare che ogni pezzo sia frullato prima di inserirne un altro, tenendo nel mentre la vostra mano sopra l'apertura. Quando non si riesce più a frullare cibo svuotare il calice e cominciare di nuovo. Non mettere nel frullatore ingredienti secchi prima di accenderlo.

**Liquidi**  
come zuppe, uova sbattute, salse ecc.

Riempire il frullatore per 3/4 della capacità massimo. Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso. Accendere per 15-45 secondi.

**Purè**  
Frutta morbida come fragole, pomodori e frutta dura cotta possono essere frullati senza acqua. Riempire il calice a metà ed accendere. Spegnerne l'elettrodomestico per risistemare la mistura sulle lame quando è necessario.

**Misture più dense**  
come passati, paté, creme ecc.

Riempire a metà il calice ed accendere. Spegnerne l'elettrodomestico per risistemare la mistura sulle lame quando è necessario. Se la mistura risulta difficile da frullare aggiungere un po' più di liquido.

**Malonese**

Durante la preparazione della maionese, porre nel frullatore tutti gli ingredienti ad eccezione dell'olio. Togliere il tappo dall'apertura ed aggiungere gradualmente l'olio con un getto costante mentre il frullatore è in funzionamento.

**NOTA IMPORTANTE**  
Per ragioni di sicurezza sconsigliamo di frullare liquidi molto caldi. Potete assicurare una lunga durata al vostro frullatore spegnendolo prontamente, specialmente durante la lavorazione di ingredienti secchi. Il frullatore funziona ad una velocità talmente alta che tutti i cibi vengono frullati entro un minuto. Il funzionamento prolungato o ripetuto dovrebbe essere evitato, specialmente durante la lavorazione di ingredienti secchi o di piccole quantità. Dopo lo spegnimento attendere che le lame si fermino prima di smontare il frullatore. Il frullatore non è adatto a contenere cibi, per cui gli ingredienti non dovrebbero essere lasciati nel calice prima di essere frullati e dovrebbero essere tolti immediatamente dopo essere stati trattati.

Se il vostro frullatore è fornito di calice di plastica tenere presente che vari tipi di spezie come chiodi di garofano, semi di finocchio e di cumino esercitano un effetto negativo sulla plastica per cui non dovrebbero essere trattati.

**ATTENZIONE**

1. Non montare la Base (A) o quella (B) con il gruppo Mozzo-Lame nel frullatore senza aver prima installato il calice, né smontarla prima di aver sganciato l'unità completa dal frullatore.
2. Assicurarsi che il frullatore sia spento prima di montarlo o smontarlo.

**Pulizia**

Riempire con acqua calda ed accendere alla velocità 2 per 20-30 secondi.  
In alternativa, smontare il frullatore e sciacquare tutte le parti, tranne la base, in acqua calda (non bollente), quindi asciugare. Rimontarlo in modo che sia di nuovo pronto all'uso. Non lasciare la base (A) o quella (B) con il Gruppo Mozzo-Lame immersa in acqua né a mollo nel calice. Fare attenzione quando maneggiate le lame in quanto sono molto taglienti.

**Assistenza**

**Nota:** nel caso che il cavo di alimentazione del presente elettrodomestico si danneggiasse, deve essere sostituito da un tecnico alla riparazione autorizzato dalla Kenwood, in quanto è necessaria un'attrezzatura speciale.

Contattare il rivenditore dal quale avete acquistato il vostro elettrodomestico.

**ES**  
**Conexión con la Alimentación Eléctrica**

Antes de conectar asegúrese de que la tensión de su alimentación eléctrica es igual a la indicada en la placa de valores nominales.

Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea sobre Radiointerferencia 82/499/EEC.

**SALVAGUARDAS IMPORTANTES**

Cuando se usan aparatos eléctricos han de tomarse siempre precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No sumerja la base del motor, el cordón ni el enchufe en agua.
3. No use el aparato si hay algún daño visible en el mismo o en el cordón de la alimentación eléctrica.
4. No use el aparato para otra cosa que aquella para la que se diseñó.
5. No coloque la base del motor ni el recipiente sobre superficies calientes o húmedas.
6. No deje jamás que el cable cuelgue por fuera del borde de una mesa o mostrador.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede producir incendio, choque eléctrico o lesión personal.
8. Mantenga el conjunto de las hojas lejos del alcance de los niños. Se necesita una estricta supervisión cuando se usa cualquier aparato por o cerca de niños.
9. Advertencia - las hojas son afiladas, debe manipularlas con cuidado tanto durante el uso como durante su limpieza.
10. Cuando esté batiendo mantenga las manos y utensilios fuera del recipiente.
11. Desconectar el aparato de la alimentación eléctrica cuando no se use.

12. Evite el contacto con las piezas móviles.
13. Asegúrese siempre de que la tapadera está sujeta en marcha el motor.
14. Asegúrese de que el aparato se desconecte después que el motor se haya parado completado desensamblar el aparato.
15. Los aparatos que se usen en un lugar donde se comprarse e inspeccionarse periódicamente.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

**Conozca su Batidora**

- |                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| 1. Tapón de Llenado        | 5. Anillo de Sello       |
| 2. Tapadera                | 6. Base del cubilete (v) |
| 3. Arandela de la Tapadera | 7. Motor                 |
| 4. Recipiente              | 8. Control de Velocidad  |

La base cubilete de su batidora puede consistir en ur fijas (fig. A) o puede tener un Cubo de Hojas desmontable separada que contiene un muelle fijo (fig. B).

**Ensamblaje y Montaje**

Base A - Coloque el anillo de sello en la base.  
Base B - Coloque el anillo de sello en el entrante de asegurando que quede correctamente colocado. P Hojas con el anillo de sello en la base.  
Enrosque el cubilete en la base girándolo a la derecha que la arandela de la tapadera esté correctamente en el entrante, luego monte el capatete llenador. Para cu plástico coloque la tapadera girándola a la derecha. acero inoxidable que están equipados con guarda de : simplemente la tapadera firmemente hacia abajo colocada.

Ponga la batidora en el motor enganchando las lengüetas base en las ranuras que se proveen. Gire hacia la derecha hasta que quede enclavada en posición. Para quitar izquierda.

**Nota**  
Para asegurar que no haya fugas en la base de la mango y gire la batidora cuando esté en su posición. Después del uso, el cubilete puede soltarse de la base de la manera, pero asegure siempre que el cubilete se alimente primero. No deje la base de la batidora en la Si se humedece el anillo de sello se ayuda también a la alguna fuga.

Para lavar y hacer el 'rodaje' de su batidora, líenela con y hágala funcionar a máxima velocidad durante 20-30 segundos del motor. Vacíela de agua y séquela. La batidora esté para uso.

Si su batidora está equipada con recipiente de vidrio capacidad máxima es de 2 litros. Si está equipada con acero inoxidable la capacidad máxima es de 1,5 litros.

**Uso de Su Batidora Kenwood**

Su batidora Kenwood tiene dos velocidades y una posición. Use la velocidad 1 para batido ligero, por ej. pastas de leche, huevos revueltos y la velocidad 2 para mezclas de ej. sopas, patés y mayonesa.

Ponga la posición de impulso cuando se necesite una fuerza de batido. El impulso funciona durante todo el tiempo que mantiene en posición.

**Preparación de Ingredientes Secos**  
por ej. migas de pan, trocear nueces etc.  
Quite el Tapón de Llenado de la tapadera y corte pedazos que pasan por el orificio.

Conecte el aparato y deje caer el alimento a las girando. Espere a que quede procesado cada pedazo caer el siguiente pedazo, manteniendo mientras se abre la abertura. Cuando no se pueda procesar más, vacíe el recipiente y comience otra vez. Antes de conectar la batidora a la alimentación eléctrica asegúrese de que los ingredientes secos.

**Batido de Líquidos**  
por ej. sopas, pastas batidas, salsas etc.  
No llenar el recipiente más de 3/4, asegúrese de que firmemente sujeta, conecte la batidora durante 15-45 segundos.

**Purés**  
Pueden batirse sin agua las frutas blandas, por ej. las frutas duras hervidas.

Llene el recipiente hasta la mitad y conecte. Pare rascar la mezcla y ponerla otra vez en las hojas si es necesario.

**Batido de Mezclas Más Espesas**  
por ej. pastas para extender, patés, mezclas cremosas  
Llene el recipiente hasta la mitad y conecte. Pare rascar la mezcla y ponerla otra vez en las hojas si es necesario. La preparación de la mezcla es muy difícil, añada líquido.

**Mayonesa**  
Cuando haga mayonesa, ponga todos los ingredientes aceite en la batidora. Quite el tapón de llenado y marcha añada gradualmente el aceite vertiéndolo en la batidora.

**NOTA IMPORTANTE**  
Por razones de seguridad no recomendamos el batido calientes. Usted puede asegurar una larga vida de la batidora desconectando rápidamente especial ingredientes secos. La batidora funciona con velocidad todos los alimentos se preparan antes de transcurrir evitarse una marcha prolongada o un uso repetido especialmente si se preparan ingredientes secos cantidades. Cuando desconecte, espere a que haya las hojas antes de quitar la batidora. La batidora no es servir como recipiente de almacenamiento, por lo cual los ingredientes dentro del recipiente antes de hacer se deben quitar inmediatamente después de ésta.

Si su máquina está equipada con un recipiente de plásticos tales como clavo, eneldo y comino cuyos procesarse con la batidora.

- AVISO**
1. No coloque nunca la Base o Cubo de Hojas en el aparato sin que el cubilete esté en posición. No h antes de quitar todo el equipo completo del aparato.
  2. Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de quitar la Batidora.

**Limpieza**

Llene la batidora con agua caliente y hágala funcionar durante 20-30 segundos.

Como alternativa, desensamble la batidora y enjuague exceptuando la base en agua templada (no hirviendo). Ensamble otra vez la batidora para prepararla para su uso. No deje la batidora en el agua para que se empape, y no la use para batir alimentos. Tenga cuidado de no dañar las hojas por que son muy afiladas.

**Servicio**

**Nota:** Si se daña el cordón de alimentación eléctrica solo debe repararlo un técnico de reparaciones Kenwood. No se necesitan herramientas de especialista.

Diríjase al concesionario a quién compró su aparato.

**S**  
**Anslutning till elnätet**  
Innan mixeren sätts på måste du kontrollera att nätspänningen är den som anges på apparatens märkplåt.

Denna apparat uppfyller radiostörningskraven i EG-direktiv 82/499/EEC.

**VIKTIGA SÄKERHETSREGLER**